












Semaine 01 : du 30 décembre au 03 janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Végétarien 	VENDREDI
 ENTRÉE		Feuilleté Hot-dog	 Bonne année 2025 !		Taboulé
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Escalope de porc	Émincé de volaille forestier		Nugget végétal	Poisson pané
	Purée de pommes de terre	Mélange de céréales aux dés de carottes		Pommes de terre vapeur	Brocolis
 PRODUIT LAITIER	Fromage			Fromage	
 DESSERT	Compote	Rose des sables		 Corbeille de fruits 	Yaourt au caramel
 GOÛTER	Pain céréales, fromage frais, fruit	Baguette, miel, lait 		Brioche, confiture, lait 	Crêpe, nutella, jus de pomme














Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 02 : du 6 au 10 janvier 2025

	LUNDI	MARDI Végétarien 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 		Betteraves Maïs		Velouté de carottes	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT 	Saucisse	Galette panée de petits légumes	Lasagnes au saumon	Cuisse de poulet	Boulettes de boeuf à la napolitaine
	Pâtes 	Pommes de terre vapeur	Salade verte	Petits pois	Riz 
PRODUIT LAITIER 	Duo de fromages		Fromage		Fromage
DESSERT 	Compote de fruits	Yaourt aux fruits	Fruit	Galette des rois	 Corbeille de fruits 
GOÛTER 	Brioche, compote, lait 	Pain au maïs, beurre, fruit	Baguette viennoise, barre chocolat, lait 	Pain aux céréales, confiture, jus  fruit	Baguette moulée, fromage frais, fruit













Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 03 : du 13 au 17 janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI  Végétarien
 ENTRÉE				Carottes rapées	Taboulé
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poisson pané	Émincé de kebab	Paupiette de veau	Crousty fromage	Crousty fromage
	Purée de carottes	Frites	Riz 	Lentilles 	Haricots verts
 PRODUIT LAITIER	Duo de fromages		Fromage		
 DESSERT	Fruit	Liégeois chocolat et vanille	 Corbeille de fruits 	Entremet	Compote
 GOÛTER	Pain céréales, fromage frais, fruit	Baguette moulée, miel, lait 	Pain au maïs, beurre, fruit	Baguette viennoise, barre chocolat, lait 	Crêpe nutella, jus de fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.